



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PARFE

250 gr yıkanmış ve ayıklanmış çilek
1/ 2 kahve fincanı limon suyu
3 yumurta akı
1 su bardağı tozşeker
1 bardak sütün kremi (vurulmuş)
1 kahve fincanı pudraşeker

Temizlenmiş çileklerin üzerine limon suyu katıp ezerek püre haline getirin.

Yumurta aklarını çırparak kar haline getirin; şeker katıp biraz daha çırpın.

Kremayı pudraşekeriyle karıştırıp yumurta aklarına katın.

Hazırladığınız kremayı ezilmiş çileklerle karıştırarak buz kalıbına boşaltın.

Buzlukta dondurun. Kalıbın kenarlarını bıçakla sıyırın. İnce uzun bir pandispanya üzerine ters çevirin. Üzerini de krem şanti ve çileklerle süsledikten sonra servis yapın.